

ZUM START

Gratinierte Aubergine Mille-feuille  _____ **CHF 24**

Geräucherte Büffelmozzarella 
andalusische Gazpacho, Basilikum Öl, Bauernbrotschips _____ **CHF 28**

Panna cotta aus Cavaillon-Melone
geräucherter Büffelmozzarella, Chips aus Parmaschinken D.O.P. _____ **CHF 29**

Lachs nach Ceviche-Art
Wakame, Tortilla-Chips, Crispers-Kartoffeln _____ **CHF 30**

Halbgekochtes Kalbfleisch  
Tonnata Sauce, Salat aus grünen Bohnen, roten Zwiebeln und Pinienkernen _____ **CHF 29**

DANN

Scialatelli all'Amalfitana 
ausgemachte Pasta mit Tomaten, Melanzane, Scamorza (geräucherter Käse) _____ **CHF 27**

Sautierte Tagliolini Mit Pfifferlingen und Basilikum Pesto   _____ **CHF 29**

Calamarata alla genovese vom roten Thunfisch  _____ **CHF 30**

Mit Burrata gefüllte Ravioli 
Butter, Salbei, knuspriges Brot, Erdnüssen und Parmesanspänen _____ **CHF 29**

Morchel Risotto und Erbsencremesuppe 
Schwarzer Knoblauch und Büffelmozzarella _____ **CHF 32**

Laib Käse (Pecorino) 
Tagliolini cacio et pepe _____ **CHF 32**



FLEISCH

Langsam gegartes Lammkeule

Kartoffelpüree Gemüse, Bratensaft _____ CHF 39

Gegrillte Kalbsrippchen mit St Bernard Kräutern

Barbecue-Sauce, Crispers-Kartoffeln, kleiner Salat _____ CHF 45

Paniertes Kalbsschnitzel nach Mailänder Art

Rucola mit Balsamico, Kirschtomaten, Parmesanspäne, Crispers-Kartoffeln _____ CHF 49

Kalbskarree (300g) mit Morchel Sauce

Gemüse und knusprige Kartoffeln _____ CHF 59

Tagliata vom gegrillten Rind (200g) mit Kräutern

Rucola mit Balsamico-Essig, Kirschtomaten, Essiggurke und Parmesanspänen _____ CHF 48

Rindsfilet mit Sauce Béarnaise

Herbstgemüse, Crispers-Kartoffeln _____ CHF 52

Unsere Gerichte werden mit Crispers-Kartoffeln serviert

FISCH

Lötschberg-Egli Filet

aus dem klaren Wasser des Lötschberg-Massivs, mit gemischtem Salat und Crispers-Kartoffeln _____ CHF 45

Gegrilltes Lachssteak mit Kräutern

Jungfernsauce und Kartoffelpüree _____ CHF 39

Tataki von rotem Thunfisch mit schwarzem Mohn

Gemüse Tagliatelle, Wasabi-Mayonnaise _____ CHF 45



UNSERE HINWEISE

Panuzzo Burger (ein typisch neapolitanisches Panini aus Pizzateig)

Rindshacksteak, grüner Salat, Tomaten, Cocktailsauce, Scamorza _____ **CHF 25**

Tartar von roten Garnelen aus Mazara del vallo (160gr)

Mojito-Essenz, Sprossenmix, Crisper-Kartoffeln _____ **CHF 42**

Rindertartar à la minute (180gr)

Mit dem Messer geschnitten Rindfleisch, kleiner gemischter Salat, Crisper-Kartoffeln _____ **CHF 38**

-Unsere Panuzzi werden mit Crispers-Kartoffeln serviert

-Unsere Tataren werden mit Crispers-Kartoffeln serviert und mit Brot der Bäckerei Taillens serviert

FÜR UNSERE "KLEINEN"

Unseren kleinen Gästen bieten wir die Möglichkeit, alle Gerichte in Kinderportionen zu genießen - 20% Rabatt auf den Preis (bis zu 12 Jahre).

Liebe Kundin, lieber Kunde,

Auf Anfrage geben Ihnen unsere Mitarbeiter gern alle Informationen zu den Allergenen in unseren Gerichten.



glutenfreies Gericht



vegetarisches Gericht



laktosefreie Gericht



veganes Gericht

Herkunft unseres Fleisches: Rind (Schweiz), Kalb (Schweiz und Österreich), Lamm, (Irland)

Herkunft unserer Fische: Felchenfilet (Schweiz), Garnelen (Sizilien), Thunfish (Japan), Lachs (Norwegen)

Unser **Brot** wird täglich von der Boulangerie Taillens in Crans-Montana (CH) hergestellt.



ETWAS SÜSSES

Kreiert in Zusammenarbeit mit dem Taillens-Pâtissier-Team.

Tarte Tatin

karamellisierte und "verkehrt herum" gekochte Äpfel, Bretonischer Sandkuchen, Karamellsauce, Vanilleeis _____ CHF 14

Bin ich ein Feinschmecker?

Savoyer Kekse mit Kaffee beträufelt, Mascarponecreme und Kakaopulver _____ CHF 16

Hausgemachtes Tiramisu

Löffelbiskuit mit Kaffee betränkt, Mascarponecreme und Kakaopulver _____ CHF 15

Mango Cheesecake

Spekuloos Biskuit, Philadelphia-Mousse, Mango Sauce _____ CHF 16

Zitronen-Meringue-Törtchen

Zitronencreme, italienisches Meringage _____ CHF 15

Profiteroles mit Vanilleeis _____ CHF 16

Affogato

Vanilleeis, Espresso, Schlagsahne _____ CHF 9

Wie im Wallis !

Aprikosensorbet, Morand-Abricotine 43% _____ CHF 13

Hausgemachte Eis und Sorbets

Vanille, Schokolade, Karamell, Stracciatella, Pistazie, Zitrone, Aprikose, Himbeer Pro Kugel _____ CHF 4

ZUM MITNEHMEN.... Alle unsere Gerichte sind auch zum Mitnehmen erhältlich mit einem Rabatt von 20%.



UNSERE DIGESTIFS

Genießen Sie das Ende Ihrer Mahlzeit mit unserer exquisiten Auswahl an Digestifs. Jeder sorgfältig ausgewählt, um Ihr kulinarisches Erlebnis zu vervollständigen.

Limoncello 32%	CHF 9
Amaro Del Capo 35%	CHF 10
Grappa di Barolo 44%	CHF 16
Grappa di Barolo Stravecchia 40%	CHF 16
Grappa di Moscato Invecchiata 42%	CHF 14
Genepi d'Anniviers 41%	CHF 12
Calvados AOC 40%	CHF 14
Vieille Prune VSOP 41%	CHF 14

Und viel mehr auf Anfrage.

Genießen Sie diese Köstlichkeiten, um den Genuss zu verlängern. Unser Team berät Sie gerne über weitere raffinierte Auswahlmöglichkeiten nach Ihren Vorlieben.

Vielen Dank, dass Sie uns für Ihr gastronomisches Erlebnis ausgewählt haben.



Farinet, le Robin des Bois Valaisan

Joseph-Samuel Farinet wurde 1845 im Aostatal geboren. Im Jahr 1869 zu 18 Tagen Gefängnis verurteilt, verschwand er und tauchte im Wallis auf, wo er gefälschte Münzen für die Bevölkerung herstellte, die durch die Machenschaften zwischen der Kantonalbank, die zu dieser Zeit bankrott war, den reichen Grundbesitzern und den Politikern verärgert war.

Durch die Bevölkerung geschützt, wurde er 1871 verhaftet und ins Gefängnis gesteckt. Er entkam mehrmals, soll angeblich sogar die Tochter des Wärters verführt haben, die ihm bei der Flucht half.

Betrüger oder Freiheitsheld? Im April 1880 startete die Polizei eine regelrechte Menschenjagd in den Schluchten von Salentse, hoch über Leytron (VS). Ob er vor Erschöpfung gestürzt ist oder unter den Kugeln des Gendarmen Cyrille Rey de Corin fiel, bleibt ein Rätsel. Schon damals gab es unterschiedliche Versionen, aber die Polizei brauchte nach so vielen Jahren auf der Flucht einen Erfolg und Anerkennung.

Heute ruht Farinet am Fuße der Kirche von Sainte Catherine in Saillon.

1932 schuf Ramuz in "Farinet ou la fausse monnaie" einen Mythos, der im Film von Jean-Louis Barrault in "Farinet ou l'or dans la montagne" oder von Stéphane Freiss in "Farinet, Héros et Hors la loi" aufgegriffen wurde.

Farinet hat auch seinen Namen der kleinsten und berühmtesten vermessenen Weinparzelle der Welt gegeben (1,68 m²). Jedes Jahr kommen Persönlichkeiten aus Sport und Kunst, um diese wenigen Rebstöcke zu pflegen und die Legende dieses Robin der Alpen noch lange weiterzutragen.



Les pièces de 20 centimes falsifiées par Farinet.

